ہانڈی کباب

اجزاء :

گائے کا باریک قیمہ : ایک کلو

ادرک ،لہسن اور پپیتے کاپیسٹ:تین کھانے کاچمچ

لال مرچ پسی ہوئی : ایک چمچ

لال مرچ کٹی ہوئی : ایک چمچ

پسا ہوا زیرہ : دو چمچ

ہلدی : چوتھائی چمچ

ثابت خشک دھنیا : آدھا چمچ

خشخاش : دو کھانے کے چمچ

بھنے اور پسے ہوئے کالے چنے : تین چمچ

پیاز : ایک عدد بہت باریک کٹی ہوئی

نمک :حسب ذائقہ

ترکیب:

قیمہ میں تمام اجزا ڈال کر ہاتھ سے اچھی طرح گوندھیں اور پندرہ منٹ کے لے رکھ دیں ۔ پھر اس قیمہ کے لمبے سائز کے کباب بنا لیں ۔ اگر آپ کے پاس سیخ ہو تو سیخ کی مدد سے کباب بنائیں ۔ اگر چاہیں تو گول شکل کے گولا کباب بھی بنا لیں ۔ اب پتیلی میں تھوڑا سا تیل ڈالیں ۔ اور کباب کو سرخ ہونے تک پکنے دیں ، پھر پلٹا کر دوسری طرف سے بھی سرخ کر لیں ۔ چولہے کی آنچ درمیانی رکھیں ، آپ ان کبابوں کو فرائی پین میں بھی تل سکتی ہیں ۔ مگر تیل کم ڈالیں ۔ جب سب کبا ب پک جائیں تو ان پر جلتا ہوا کوئلہ رکھ کر اور ایک چمچ آئل ڈال کر ڈھک دیں ۔ پانچ منٹ بعد ڈھکن کھول دیں ۔اور کوئلہ پھینک دیں ۔ گرما گرم ہانڈی کباب تیار ہیں .

0307-8162003